

## BOMFIM 1896

WITH PEDRO LEMOS

### **Inspirado nas memórias e aromas das cozinhas de família**

Na Quinta do Bomfim, lar do Vinho do Porto Dow's desde 1896 e cultivada pela família Symington há já cinco gerações, surge um restaurante inspirado nas cozinhas de família no Douro – as de grandes chaminés e de confeitaria a lenha. Honrando este elemento central de convívio e partilha, apresentamos uma cozinha em plano aberto, com visão clara de toda a ação, onde o aroma inconfundível dos pratos confeccionados no fogão e forno a lenha transmite uma identidade única. Bomfim 1896 with Pedro Lemos reflete o património da região e respetiva gastronomia, harmonizada com os vinhos da família Symington. Seja bem-vindo a nossa casa.

### **Inspired by memories and aromas of the family kitchen.**

Quinta do Bomfim has been home to Dow's Port since 1896 and farmed by the Symington family for five generations. Our restaurant is inspired by traditional Douro family kitchens, centred around large chimneys and wood-fired ovens. Celebrating this familiar sense of sharing and conviviality, the kitchen is at the heart of our restaurant, offering a direct view of the cooking with the distinct aromas of dishes prepared in wood-burning ovens. Bomfim 1896 with Pedro Lemos reflects the heritage of our region and its cooking, brought together with an exceptional selection of wines from the Symington family. Welcome to our home.

## MENU DE DEGUSTAÇÃO TASTING MENU

**Truta fumada, brioche, maçã, rabanetes**  
Smoked trout, brioche, apple, radishes

**Vieiras, espargos, beurre blanc**  
Scallops, asparagus, beurre blanc

**Peixe do dia grelhado, bivalves, lula, caldeirada**  
Grilled catch of the day, shellfish, squid, caldeirada

**Vaca, cebolas, rábano picante, alfaces grelhadas**  
Beef, onions, horseradish, grilled lettuce

**Tartelete merengada, ruibarbo, citrinos**  
Meringue tart, rhubarb, citrus

**Mil-folhas, creme fumado, caramelo salgado**  
Millefeuille, smoked cream, salted caramel

110€

## PAIRING VINHOS WINE PAIRING

### Pairing Symington

Com gerações de experiência, os vinhos do Douro da família Symington refletem a tradição e a qualidade pela qual a família é conhecida. Estas harmonizações foram cuidadosamente escolhidas para destacar o melhor dos nossos vinhos e realçar os sabores de cada prato.

With generations of experience, the Symington family's Douro wines reflect the heritage and quality for which the family is renowned. These pairings have been carefully chosen to highlight the best of our wines and enhance the flavors of each dish.

*Altano Bio Rosé 2022*

*Pequeno Dilema 2022*

*Ilustres Desconhecidos 2021*

*Quinta do Vesúvio 2017*

*Dow's 30 Year Old Tawny Port*

**65€**

### Pairing PFV

A Symington Family Estates é membro da Primum Familiae Vini (PFV), uma associação de 12 prestigiadas famílias produtoras de vinho da Europa. Fundada em 1992, a PFV promove as tradições e valores das vinícolas familiares, garantindo a sua continuidade para futuras gerações. Seleccionamos as melhores harmonizações entre os vinhos da PFV para acompanhar este menu degustação.

Symington Family Estates is a member of the Primum Familiae Vini (PFV), an association of 12 prestigious wine-producing families from Europe. Founded in 1992, PFV promotes the traditions and values of family-run wineries, ensuring their continuity for future generations. We have selected the finest pairings from PFV wines to complement this tasting menu.

*Pol Roger,  
Vintage Brut*

*Joseph Drouhin,  
Mâcon-Bussières Les Clos 2022*

*Famille Perrin,  
Châteauneuf-du-Pape Les Sinards Blanc 2021,*

*Marchese Antinori,  
Chianti Classico Riserva 2021, Tenuta Tignanello*

*Symington Family Estates,  
Dow's 30 Year Old Tawny Port*

**80€**

## COUVERT

Pão de centeio, azeite Quinta do Ataíde Bio, requeijão de ovelha  
Rye bread, Quinta do Ataíde Bio olive oil, sheep's cottage cheese

4€ / pax

## ENTRADAS STARTERS

|   |            |
|---|------------|
| <b>Creme de cebola, quinoa, amêndoa</b><br>Onion cream soup, quinoa, almond                       | <b>16€</b> |
| <b>Truta fumada, brioche, maçã, rabanetes</b><br>Smoked trout, brioche, apple, radishes           | <b>18€</b> |
| <b>Gamba violeta, molho das cabeças</b><br>Shrimp, "molho das cabeças"                            | <b>20€</b> |
| <b>Vieiras, espargos, beurre blanc</b><br>Scallops, asparagus, beurre blanc                       | <b>25€</b> |
| <b>Cogumelos, raízes, esteva</b><br>Mushrooms, roots, cistus                                      | <b>18€</b> |
| <b>Alheira, pezinhos de coentrada, nabiças</b><br>Alheira, "pezinhos de coentrada", turnip greens | <b>16€</b> |
| <b>Tártaro de vaca, tutano, chips de arroz</b><br>Beef tartare, marrow, rice chips                | <b>20€</b> |

**VEGETARIANO**  
**VEGETARIAN**

**Couve-flor, cogumelos, chimichurri**

Roasted cauliflower, mushrooms, chimichurri

**24€**

**Cenouras, abóbora, caril**

Carrots, pumpkin, curry

**23€**

**Beringela, grão-de-bico, cominhos**

Aubergine, chickpeas, cumin

**24€**

**PEIXE  
FISH**

**Bacalhau na brasa, rutabaga, pil-pil**  
Grilled cod, rutabaga, pil-pil

**38€**

**Polvo assado em forno de lenha , feijocas, kale**  
Octopus roasted in wood-fired oven, white giant beans, kale

**38€**

**Peixe do dia braseado, bivalves, lula, caldeirada**  
Grilled catch of the day, shellfish, squid, caldeirada

**38€**

**Arroz cremoso de lavagante azul (2 pax)**  
Creamy blue lobster rice (2 pax)

**140€**



*Andrew James Symington (primeira geração / first generation):  
finais da década de 1920 / circa late 1920s.*



## CARNES MEAT

Codorniz, fumeiro, molho do assado

34€

Quail, "fumeiro", roast sauce

Vaca, cebolas, rábano picante, alfaces grelhadas

48€

Beef, onions, horseradish, grilled lettuce

Cabrito de leite assado em forno de lenha

40€

Kid goat roasted in wood-fired oven

Novilho, puré de batata, legumes braseado (2 pax)

68€

Veal, mashed potato, roasted vegetables (2 pax)

## SOBREMESAS DESSERTS

|  |     |
|--|-----|
| Crème brûlée de fava tonka, cenoura, gengibre<br>Tonka bean crème brûlée, carrot, ginger             | 14€ |
| Sundae, chocolate, Vinho do Porto Graham's Six Grapes<br>Sundae, chocolate, Graham's Six Grapes Port | 14€ |
| Mil-folhas, creme fumado, caramelo salgado<br>Millefeuille, smoked cream, salted caramel             | 16€ |
| Chocolate São Tomé, praliné de avelã, pimenta longa<br>São Tomé chocolate, hazelnut praline, pepper  | 16€ |
| Tartelete merengada, ruibarbo, citrinos<br>Meringue tart, rhubarb, citrus                            | 14€ |
| Seleção de queijos portugueses<br>Portuguese cheeses selection                                       | 24€ |

*As nossas matérias-primas são preparadas em ambientes que podem conter alergénios. No caso de alergias ou intolerâncias, informe-nos, por favor, antes de efetuar o seu pedido. Segundo o Regulamento UE n.º 1169 (25 de outubro de 2011), nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente, ainda que seja por este inutilizado. Este estabelecimento possui livro de reclamações.*

*Our products are prepared in environments that may contain allergens. In case of allergies or intolerances, please inform us before placing your order. EU regulation no. 1169 (25th October 2011): no dish, food or drink, including the couvert, can be charged if not requested, even if consumed by the customer. This establishment has a complaints book.*

Valores com IVA incluído à taxa legal em vigor.  
Prices with VAT included.

